


Tageskarte, Donnerstag, 13. April

Alle Gerichte 11,- €
Desserts & Kuchen 4,50 €

Station 1:

Michael Recktenwald,
Bio-Bäckerei & Konditorei Seekrug,
Langeoog/Ostfriesland/Niedersachsen
Ostfriesische Desserts und Kuchen

- Ostfreeske Bontjesopp-Kjoken (Ostfriesischer Brantweinrosinenkuchen)
- Ostreeske Neejoarskoken (Ostfriesischer Neujahrskuchen)
- Ostfreeske Klütje (kleine Dampfnudel)
- Langeooger Wildfrüchttegrütze (vegan)


 *Dessert-Sherry vom ersten Sherry-Botschafter Deutschlands | Mineralwasser*

Station 2:

Manuel Reheis, BROEDING,
Restaurant und Weinshop,
München/Bayern

Eine Metropole, viele Geschichten

- Starnberger See Saibling vom Fischer Sebald, Matjes und kaltgeräuchert mit Blumenkohlkaviar, Bio-Süßkartoffeln aus Schrobenhausen, Meerrettich und Kürbiskern-Pesto
- Heubigoli (Pasta) aus Hartweizen von der Hofbräu-Kunstmühle mit fermentierten Nüssen,
- Ziegenfrischkäse vom Demeter Hof Michlbauer, Minze und Melisse, Olivenöl aus Peranzana Oliven (Visconit, Presidio Slowfood)

 *Rosé, Weiß- und Rotwein aus Österreich | Mineralwasser*

Station 3:

Jürgen Hühner, Malberg Hütte,
Hausen/Nordrhein-Westfalen
Hochgenuss vom Hüttenwirt

- gezupftes Wäller Hähnchen vom Hof Ronig, Bärlauch-Beurré Blanc, konfierte Kirsch-tomaten, Ofenkartöffelchen
- Gemüsecanelloni mit Lammhack vom Butzel Hof, Kirsch-Balsamico-Jus vom Essigbauer Junge, Kartoffelschaum von der Laura
- vegetarische oder vegane Cannelloni mit Couscous und Gemüse

Station 4:


Philipp Bomke-Lambertz,
Deichkind, Achim/Niedersachsen
3 Gerichte, 1 Teller

- 3 course menu plate: Betecarpaccio | Frischkäse | Kresse | Öl ++ Spargel | Senfholli | Erbse | Parmesan ++ Ei-Gries | Rhabarber
- 3 course menu plate: Spargelsuppenhot ++ Naan | Auberginentartar | Falafel | Wildkräuter | Minze ++ Dattel | Espresso | Joghurt

Station 6:

Tilo Hamann,
Restaurant Gaumenkitzel,
Radebeul/Sachsen
Leibspeisen aus Sachsen

- Frisch geräucherter Oberlausitzer Bio Karpfen (Teichwirtschaft Karsten Ringpfeil, Wartha)
- Geräucherter Bio-Tofu mit fermentierter Bete (Gärtnerei Kießlich Radebeul), Kartoffel-Nelkenapfel*-Stampf (Apfelscheune Cannewitz) und Linsensprossen

 *Rosé, Weiß- und Rotwein aus dem sächsischen Elbtal | Mineralwasser*

Wein & Sherry 0,1 3,- €
Flasche Wein 0,75 l 20,- €
Mineralwasser 0,75 l 2,- €


Tageskarte, Freitag, 14. April

Alle Gerichte 11,- €
Desserts & Kuchen 4,50 €

Station 1:

Michael Recktenwald,
Bio-Bäckerei & Konditorei Seekrug,
Langeoog/Ostfriesland/Niedersachsen
Ostfriesische Desserts und Kuchen

- Ostfreeske Bontjesopp-Kjoken (Ostfriesischer Brantweinrosinenkuchen)
- Ostreeske Neejoarskoken (Ostfriesischer Neujahrskuchen)
- Ostfreeske Klütje (kleine Dampfnudel)
- Langeooger Wildfrüchttegrütze (vegan)


 Dessert-Sherry vom ersten Sherry-Botschafter Deutschlands | Mineralwasser

Station 2:

Manuel Reheis, BROEDING,
Restaurant und Weinshop,
München/Bayern

Eine Metropole, viele Geschichten

- Starnberger See Saibling vom Fischer Sebald, Matjes und kaltgeräuchert mit Blumenkohlkaviar, Bio-Süßkartoffeln aus Schrobenhausen, Meerrettich und Kürbiskern-Pesto
- Heubigoli (Pasta) aus Hartweizen von der Hofbräu-Kunstmühle mit fermentierten Nüssen,
- Ziegenfrischkäse vom Demeter Hof Michlbauer, Minze und Melisse, Olivenöl aus Peranzana Oliven (Visconit, Presidio Slowfood)

 Rosé, Weiß- und Rotwein aus Österreich | Mineralwasser

Station 3:

Jürgen Hühner, Malberg Hütte,
Hausen/Nordrhein-Westfalen
Hochgenuss vom Hüttenwirt

- gezupftes Wäller Hähnchen vom Hof Ronig, Bärlauch-Beurré Blanc, konfierte Kirsch-tomaten, Ofenkartöffelchen
- Gemüsecanelloni mit Lammhack vom Butzel Hof, Kirsch-Balsamico-Jus vom Essigbauer Junge, Kartoffelschaum von der Laura
- vegetarische oder vegane Cannelloni mit Couscous und Gemüse

Station 4:

Philipp Bomke-Lambertz,
Deichkind, Achim/Niedersachsen
3 Gerichte, 1 Teller

- 3 course menu plate: Betecarpaccio | Frischkäse | Kresse | Öl ++ Spargel | Senfholli | Erbse | Parmesan ++ Ei-Gries | Rhabarber
- 3 course menu plate: Spargelsuppenhot ++ Naan | Auberginentartar | Falafel | Wildkräuter | Minze ++ Dattel | Espresso | Joghurt

Station 5:


Maximilian Korschinsky,
Regionalmarkt Hohenlohe,
Wolpertshausen/Baden-Württemberg
Variationen vom Bruderkalb

- Saltimbocca vom Bruderkalb mit zweierlei Blumenkohl
- Geschmorte Bäckle vom Bruderkalb mit Hohenloher Süßkartoffeln
- Geifertshofener Bio-Hirtenkäse aus dem Ofen mit Hohenloher Kichererbsen und Schabzigerbaguette

Station 6:

Tilo Hamann,
Restaurant Gaumenkitzel,
Radebeul/Sachsen
Leibspeisen aus Sachsen

- Galantine vom Sundheimer Hahn*, gezüchtet von Nicole Schutza Hoyerswerda im Rahmen eines Forschungsprojektes.
- Geräucherter Bio-Tofu, selbstgemachtes, getrüffeltes Sauerkraut in Rahm, Oberlausitzer Wickelkloß

 Rosé, Weiß- und Rotwein aus dem sächsischen Elbtal | Mineralwasser

Wein & Sherry 0,1 3,- €
Flasche Wein 0,75 l 20,- €
Mineralwasser 0,75 l 2,- €


Tageskarte, Samstag, 15. April

Alle Gerichte 11,- €
Desserts & Kuchen 4,50 €

Station 1:

Michael Recktenwald,
Bio-Bäckerei & Konditorei Seekrug,
Langeoog/Ostfriesland/Niedersachsen
Ostfriesische Desserts und Kuchen


- Ostfreeske Bontjesopp-Kjoken (Ostfriesischer Brantweinrosinenkuchen)
- Ostreeske Neejoarskoken (Ostfriesischer Neujahrskuchen)
- Ostfreeske Klütje (kleine Dampfnudel)
- Langeooger Wildfrüchttegrütze (vegan)

 *Dessert-Sherry vom ersten Sherry-Botschafter Deutschlands | Mineralwasser*

Station 2:

Manuel Reheis, BROEDING,
Restaurant und Weinshop,
München/Bayern
Eine Metropole, viele Geschichten

- Starnberger See Saibling vom Fischer Sebald, Matjes und kaltgeräuchert mit Blumenkohlkaviar, Bio-Süßkartoffeln aus Schrobenhausen, Meerrettich und Kürbiskern-Pesto
- Heubigoli (Pasta) aus Hartweizen von der Hofbräu-Kunstmühle mit fermentierten Nüssen,
- Ziegenfrischkäse vom Demeter Hof Michlbauer, Minze und Melisse, Olivenöl aus Peranzana Oliven (Visconit, Presidio Slowfood)

 *Rosé, Weiß- und Rotwein aus Österreich | Mineralwasser*

Station 3:

Jürgen Hühner, Malberg Hütte,
Hausen/Nordrhein-Westfalen
Hochgenuss vom Hüttenwirt

- gezupftes Wäller Hähnchen vom Hof Ronig, Bärlauch-Beurré Blanc, konfierte Kirsch-tomaten, Ofenkartoffelchen
- Gemüsecanelloni mit Lammhack vom Butzel Hof, Kirsch-Balsamico-Jus vom Essigbauer Junge, Kartoffelschaum von der Laura
- vegetarische oder vegane Cannelloni mit Couscous und Gemüse

Station 4:

Philipp Bomke-Lambertz,
Deichkind, Achim/Niedersachsen
3 Gerichte, 1 Teller

- 3 course menu plate: Betecarpaccio | Frischkäse | Kresse | Öl ++ Spargel | Senfholli | Erbse | Parmesan ++ Ei-Gries | Rhabarber
- 3 course menu plate: Spargelsuppenhot ++ Naan | Auberginentartar | Falafel | Wildkräuter | Minze ++ Dattel | Espresso | Joghurt

Station 5:

Dominik Klier, Caspar Plutz,
Viktualienmarkt München/Bayern


Go slow – mit der Königin der Kartoffel!

- Caspers Grüne Soße 2.0 (Kräuter von G. Kufner) + Adria-Kreation (Kartoffel des Jahres 2022; Hatzlhof) + Burratine (Oi Fra München) + Pumpernickel-Schaum (VEGETARISCH)
- Schwarze-Bohnen-Chipotle-Schmortopf (Biohof Königsfeld) + Adria-Kreation (Kartoffel des Jahres 2022; Hatzlhof) + gepickelte Zwiebeln + lauwarmer Maisschaum + Koriander + Taco-Crunch (VEGAN)

Station 6:

Christoph Hauser, Hauser kocht,
www.weck-die-heimat.de/Berlin
Heimatküche – eine Liebeserklärung

- Königsberger Klopse vom Wildschwein, Kartoffel und Erbsen
- Schwäbische Kartoffeltarte, Karotte, Rotschmierkäse und Spinatcreme

 *Rosé, Weiß- und Rotwein aus dem sächsischen Elbtal | Mineralwasser*

Wein & Sherry 0,1 3,- €
Flasche Wein 0,75 l 20,- €
Mineralwasser 0,75 l 2,- €


Tageskarte, Sonntag, 16. April

Alle Gerichte 11,- €
Desserts & Kuchen 4,50 €

Station 1:

Michael Recktenwald,
Bio-Bäckerei & Konditorei Seekrug,
Langeoog/Ostfriesland/Niedersachsen
Ostfriesische Desserts und Kuchen

- Ostfreeske Bontjesopp-Kjoken (Ostfriesischer Brantweinrosinenkuchen)
- Ostreeske Neejoarskoken (Ostfriesischer Neujahrskuchen)
- Ostfreeske Klütje (kleine Dampfnudel)
- Langeooger Wildfrüchttegrütze (vegan)


 *Dessert-Sherry vom ersten Sherry-Botschafter Deutschlands | Mineralwasser*

Station 2:

Manuel Reheis, BROEDING,
Restaurant und Weinshop,
München/Bayern

Eine Metropole, viele Geschichten

- Starnberger See Saibling vom Fischer Sebald, Matjes und kaltgeräuchert mit Blumenkohlkaviar, Bio-Süßkartoffeln aus Schrobenhausen, Meerrettich und Kürbiskern-Pesto
- Heubigoli (Pasta) aus Hartweizen von der Hofbräu-Kunstmühle mit fermentierten Nüssen,
- Ziegenfrischkäse vom Demeter Hof Michlbauer, Minze und Melisse, Olivenöl aus Peranzana Oliven (Visconit, Presidio Slowfood)

 *Rosé, Weiß- und Rotwein aus Österreich | Mineralwasser*

Station 3:

Jürgen Hühner, Malberg Hütte,
Hausen/Nordrhein-Westfalen
Hochgenuss vom Hüttenwirt

- gezupftes Wäller Hähnchen vom Hof Ronig, Bärlauch-Beurré Blanc, konfierte Kirsch-tomaten, Ofenkartoffelchen
- Gemüsecanelloni mit Lammhack vom Butzel Hof, Kirsch-Balsamico-Jus vom Essigbauer Junge, Kartoffelschaum von der Laura
- vegetarische oder vegane Cannelloni mit Couscous und Gemüse

Station 4:

Marcello Gallotti, Bio-Fine-Dining
Restaurant Erasmus,
Karlsruhe/ Baden-Württemberg

Italienische Software kombiniert mit regionaler Hardware

- Polpetta al sugo con il nostro pane // Bällchen vom Bioland-Streuobstwiesen-Hinterwälderrind* mit Tomatensugo und hausgemachtem Sauerteigbaguette Espresso | Joghurt

Station 5:

Bernhard Wolf, machtSINN,
Holzkirche /Bayern

Schlierseer Fischgenuss mit Sinn


- Schlierseer Fischteller, gebeizter rotfleischiger Forelle, Mousse von der Räucherforelle, Salat vom Saiblingsmatjes, geräucherter Saibling und Bratforelle

Station 6:

Christoph Hauser, Hauser kocht,
www.weck-die-heimat.de/Berlin

Heimatküche – eine Liebeserklärung

- Königsberger Klopse vom Wildschwein, Kartoffel und Erbsen
- Schwäbische Kartoffeltarte, Karotte, Rotschmierkäse und Spinatcreme

 *Rosé, Weiß- und Rotwein aus dem sächsischen Elbtal | Mineralwasser*

Wein & Sherry 0,1 3,- €
Flasche Wein 0,75 l 20,- €
Mineralwasser 0,75 l 2,- €